

Польза на пару!



Пароварка
КТ-9897



Если у вас возникнут трудности с использованием нашей техники, перед обращением в магазин просим позвонить на горячую линию Kitfort:

8-800-775-56-87

(пн-пт с 9:30 до 17:30 по московскому времени)

info@kitfort.ru

Мы расскажем про особенности работы прибора и проконсультируем по любым другим вопросам

Содержание

Общие сведения.....	4
Комплектация	4
Устройство пароварки.....	5
Подготовка к работе и использование	6
Рецепты	11
Чистка и обслуживание	13
Уход и хранение.....	14
Устранение неполадок	14
Технические характеристики	15
Меры предосторожности.....	16

Общие сведения

Пароварка КТ-9897 приготовит вкусные и питательные блюда, сохранив все витамины и полезные микроэлементы, содержащиеся в продуктах. При приготовлении в пароварке ингредиенты получаются нежными, мягкими и сочными. С пароваркой КТ-9897 вы получите полезные диетические блюда с минимумом усилий.

Конструкция пароварки позволяет начать приготовление в течение 1 минуты после включения устройства. Компактный нагревательный элемент, установленный в центре резервуара для воды, закрыт цилиндром для пара. За счет этого нагревается не весь объем воды сразу, а только его часть. Цилиндр для пара направляет пар к паровым корзинам и способствует более быстрому и интенсивному парообразованию. Пароварка оснащена резервуаром для воды емкостью 1,5 л. Через прозрачную вставку удобно контролировать количество воды в нем. Через специальные отверстия можно добавлять воду в резервуар, не разбирая устройство.

Пароварка оснащена тремя паровыми корзинами емкостью 3 л каждая. Поэтому одно из основных преимуществ данной пароварки — это возможность готовить несколько типов продуктов или разные блюда одновременно, что существенно экономит время. Чтобы готовить крупы, омлеты, пудинги или запеканки, в комплекте предусмотрена чаша для риса. На дне каждой паровой корзины есть углубления, в которые удобно ставить яйца при варке. Противоскользящие ножки обеспечивают устойчивость прибора. Паровые корзины, основания и чаша для риса выполнены из пластика. Корпус пароварки выполнен из сочетания пластика и нержавеющей стали. На дне устройства предусмотрен отсек для хранения шнура питания.

В пароварке можно легко приготовить мясо, рыбу, котлеты и различные овощи. Вам нужно только положить продукты в паровые корзины и установить нужное время таймера. Данная модель позволяет настроить время таймера до 60 минут. По истечении времени таймера раздастся звуковой сигнал, прибор автоматически выключится.

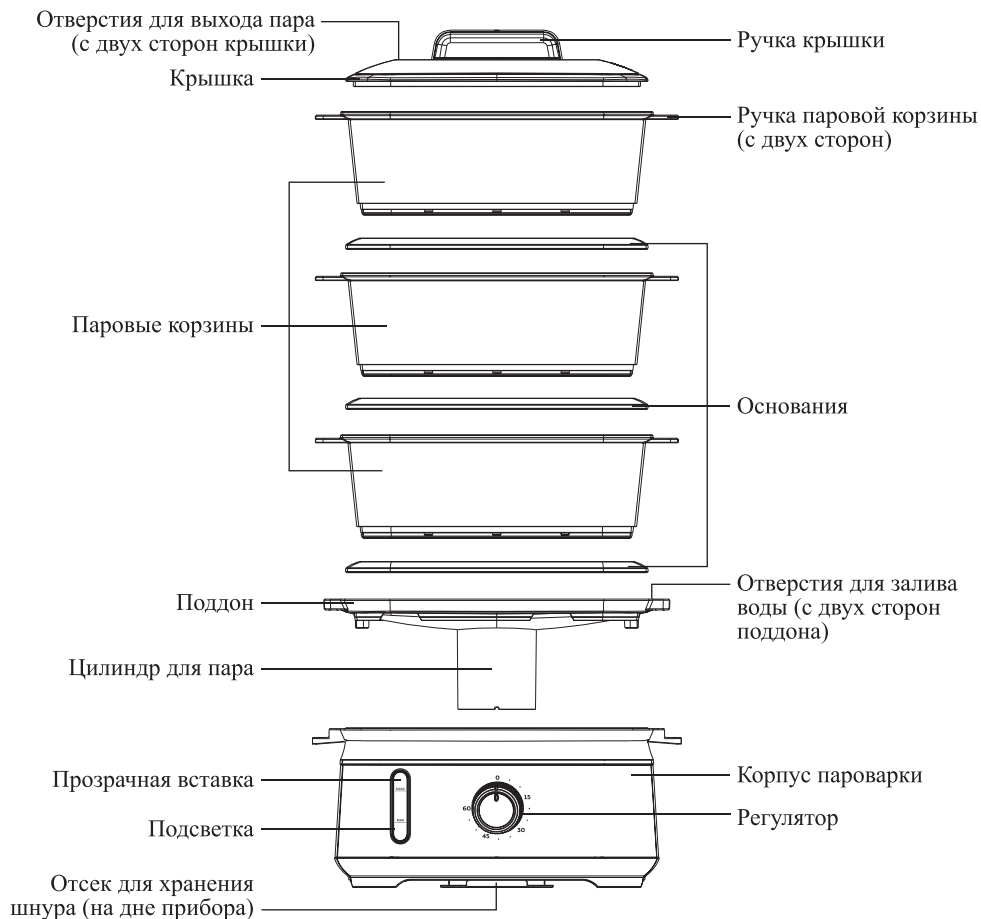
В устройстве предусмотрена защита от перегрева и защита от включения без воды. Если вся вода в резервуаре испарилась — сработает защита, и устройство выключится.

Комплектация

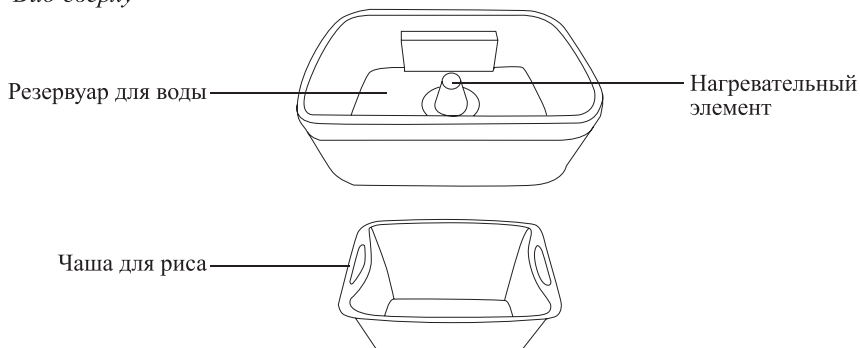
1. Пароварка — 1 шт.
2. Поддон с цилиндром для пара — 1 шт.
3. Паровая корзина — 3 шт.
4. Основание — 3 шт.
5. Крышка — 1 шт.
6. Чаша для риса — 1 шт.
7. Руководство по эксплуатации — 1 шт.
8. Коллекционный магнит — 1 шт.*

*опционально

Устройство пароварки



Вид сверху





Резервуар для воды находится в корпусе пароварки. Через **прозрачную вставку** с минимальной и максимальной отметками удобно следить за уровнем воды в резервуаре.

Внимание! Уровень воды в пароварке не должен превышать максимальную отметку и не должен опускаться ниже минимальной отметки. Несоблюдение этого условия может привести к повреждению прибора.

Поддон препятствует попаданию конденсата и пищевых соков в резервуар для воды. С двух сторон поддона предусмотрены **отверстия для залива воды**, что позволяет добавлять воду во время работы без снятия паровых корзин и поддона.

Цилиндр для пара позволяет нагревать воду небольшими порциями и направлять пар вверх, что приводит к более быстрому и интенсивному парообразованию. Подача пара начинается в течение 1 минуты после включения устройства.

Прибор оснащен тремя **паровыми корзинами**, верхняя паровая корзина всегда закрывается **крышкой**. В крышке предусмотрены **отверстия для выхода пара**. Паровые корзины имеют одинаковый размер и могут быть установлены в любом порядке. Можно использовать одну, две или все три паровые корзины. На дне каждой паровой корзины есть 8 углублений для приготовления яиц.

К каждой паровой корзине снизу крепится **основание**. Основание представляет собой ободок, за счет которого паровая корзина устойчиво закрепляется на другой корзине или поддоне.

Чаша для риса помещается в паровую корзину и используется для приготовления круп, омлетов, пудингов или запеканок.

Для включения прибора необходимо установить время таймера с помощью **регулятора**. В данной модели можно выбрать время таймера до 60 минут. Для увеличения времени таймера регулятор нужно поворачивать по часовой стрелке, для уменьшения — против часовой стрелки. Во время работы прибора горит **подсветка**. По истечении времени таймера раздастся звуковой сигнал, прибор автоматически выключится. Если необходимо выключить прибор раньше, нужно повернуть регулятор против часовой стрелки до упора.

На дне пароварки предусмотрен **отсек для хранения шнура**.

Подготовка к работе и использование

Перед первым использованием вымойте паровые корзины, основания, чашу для риса, поддон и крышку в теплой воде, используя средство для мытья посуды и мягкую губку. Аккуратно ополосните резервуар для воды или протрите его влажной мягкой тканью. Тщательно высушите все части прибора. Протрите корпус пароварки слегка влажной, а затем сухой мягкой тканью. Не погружайте шнур питания и пароварку в воду или любые другие жидкости. Избегайте попадания жидкостей, порошков и посторонних предметов внутрь корпуса устройства, на регулятор или шнур питания. Не используйте для мытья посудомоечную машину.

Сборка

1. Перед сборкой убедитесь, что пароварка отключена от сети питания.
2. Установите корпус пароварки на ровную устойчивую горизонтальную поверхность.
3. Установите поддон на корпус пароварки так, чтобы цилиндр для пара был надет на нагревательный элемент.
4. Переверните паровую корзину вверх дном и поместите на нее основание стороной с пазами вверх (выпуклая сторона будет направлена вверх при установке корзины). Прижмите основание к паровой корзине до щелчка так, чтобы выступы на основании попали в пазы паровой корзины. Установите основания на все паровые корзины. Основания одинаковые и подходят для всех паровых корзин.
Внимание! Убедитесь, что основания хорошо закреплены на паровых корзинах, иначе корзины будут неустойчивы. Это может привести к падению корзин во время работы.
5. При необходимости поставьте чашу для риса в паровую корзину.
6. Установите паровую корзину с основанием на поддон. Сверху установите другую паровую корзину. Вы можете использовать одну, две или все три паровые корзины.

Внимание! Устанавливайте нижнюю паровую корзину только на поддон, иначе сок или кусочки продуктов попадут в резервуар для воды и на нагревательный элемент, что приведет к неисправности устройства. Запрещается использовать пароварку без поддона.

Примечание. Паровые корзины одинаковые и могут устанавливаться в любом порядке.

7. Закройте верхнюю корзину крышкой. Крышка подходит для всех корзин.

Использование

1. Установите устройство на ровную устойчивую горизонтальную сухую поверхность на расстоянии не менее 10 см от стен и других предметов и не менее 10 см от края стола. Сверху должно оставаться свободное пространство: пар выходит из специальных отверстий в крышке и идет вверх. Не рекомендуется устанавливать прибор под полками или рядом с другими предметами, так как пар со временем может нанести ущерб вашей мебели.
2. Полностью размотайте шнур питания, чтобы он не контактировал с корпусом, который в процессе приготовления может сильно нагреваться. Располагайте шнур так, чтобы он не мешал вашему свободному передвижению, иначе вы можете случайно перевернуть пароварку.
3. Заполните резервуар для воды до максимальной отметки.

Внимание! Используйте только чистую фильтрованную кипяченую воду. Не заливаете в резервуар для воды другие жидкости.

Не добавляйте в воду соль, приправы и маринады. Это может привести к повреждению прибора.

Не включайте прибор без воды.

4. Поместите продукты в паровые корзины.

Примечания. Крупные продукты или продукты, требующие большего времени для приготовления, рекомендуется помещать в нижнюю паровую корзину. Продукты, которые готовятся быстрее, следует помещать в верхнюю паровую корзину.

С увеличением количества используемых корзин рекомендуется увеличивать время приготовления.

Рекомендуется добавлять приправы, в том числе соль, в продукты после приготовления. Если вы приправите продукты перед приготовлением, приправы стекут в поддон вместе с образующимся в процессе работы конденсатом.

5. Соберите устройство, как описано в разделе «Сборка».

Внимание! Убедитесь, что все части пароварки установлены ровно и устойчиво.

6. Подключите пароварку к сети питания и установите время приготовления до 60 минут с помощью регулятора. Загорится подсветка.

Примечание. Если вы хотите установить небольшое время работы, сначала установите регулятор на большее время, проследите, чтобы подсветка загорелась, затем переведите регулятор на нужное вам время (подсветка будет гореть). Если вы сразу установите небольшое время, таймер может не включиться. Это является особенностью работы таймеров, устанавливаемых регулятором (требуется предварительный завод).

Внимание! Пар выходит через отверстия в крышке. Не наклоняйтесь над работающей пароваркой и не держите над ней руки, вы можете получить ожог!

7. Контролируйте количество воды в пароварке через прозрачную вставку. Когда уровень воды опустится ниже минимальной отметки, долейте воду через отверстия для залива воды в поддоне.

Внимание! После начала работы совершайте все действия с пароваркой в кухонных рукавицах. Пар очень горячий!

Будьте осторожны при наливании воды через отверстия для залива воды в поддоне, не допускайте попадания воды внутрь корпуса устройства, на регулятор и шнур питания. Для добавления воды рекомендуется использовать емкость с узким носиком. Следите, чтобы уровень воды не превышал максимальную отметку.

Примечание. Если в пароварке закончится вода, сработает защита от перегрева и прибор автоматически выключится. Отключите пароварку от сети питания и дайте ей полностью остыть. Затем залейте воду и снова включите прибор.

8. При необходимости вы можете снять крышку с паровой корзины. Если нужно что-то перемешать, используйте лопатку на длинной ручке (в комплект не входит) и держите ее в кухонных рукавицах, чтобы не получить ожог. Снимайте крышку осторожно, на ней скапливается горячий конденсат, а из-под крышки может выйти большое количество пара.

9. Во время работы пароварки в поддоне скапливается конденсат и соки от продуктов. Если вовремя не опустошать поддон, часть жидкости может попасть в резервуар для воды, это может привести к повреждению прибора. Выключите прибор, повернув регулятор против часовой стрелки до упора (подсветка погаснет, раздастся звуковой сигнал), и отключите пароварку от сети. Аккуратно снимите паровые корзины по очереди и поставьте их на термостойкую поверхность.

Осторожно возьмите поддон и слейте из него жидкость. Затем верните поддон и паровые корзины на место. Выполняйте все действия в перчатках, чтобы не обжечься.

Внимание! Во время снятия поддона цилиндр для пара может задеть корпус, будьте аккуратны. Несите поддон осторожно, чтобы не пролить содержимое. Рекомендуется рядом с пароваркой поставить емкость для слива жидкости.

Не допускается попадание пищи, жира или иных загрязнений в резервуар для воды. При попадании загрязнений в резервуар для воды, отключите прибор от сети питания, дождитесь его остывания, слейте воду и удалите остатки загрязнений из резервуара для воды.

Примечание. Время заполнения поддона конденсатом зависит от количества используемых паровых корзин, количества и типа продуктов.

10. По истечении времени таймера раздастся звуковой сигнал, прибор выключится. Подсветка погаснет. Если вы хотите выключить прибор раньше, поверните регулятор против часовой стрелки до упора.
11. Отключите прибор от сети. Дождитесь остывания прибора или осторожно снимите паровые корзины, используя перчатки, и поставьте паровые корзины на термостойкую поверхность. Переложите готовое блюдо на тарелку или в другую емкость.

Внимание! Корпус, паровые корзины и другие части прибора сильно нагреваются во время работы. Нагревательный элемент остывает продолжительное время после выключения прибора. Не касайтесь горячих поверхностей руками.

12. Очистите устройство, как это описано в главе «Чистка и обслуживание».

Советы

Не двигайте пароварку во время работы и пока она не остыла, неосторожные движения могут привести к ожогам.

Внимание! Рекомендуется использовать чистую фильтрованную кипяченую воду. Не рекомендуется использовать водопроводную воду. При использовании водопроводной воды на нагревательном элементе может оседать накипь, и парообразование снизится, а также могут образоваться органические отложения в резервуаре для воды.

Для того чтобы продукты лучше готовились, между ними должно оставаться пространство для циркуляции пара. Старайтесь укладывать продукты так, чтобы отверстия на дне паровых корзин оставались открыты. По возможности располагайте продукты в один слой. Кусочки продуктов должны быть одинакового размера для равномерного приготовления.

Продукты, которые касаются стенок, могут приготовиться не до конца, поскольку стенка паровой корзины с внешней стороны охлаждается воздухом комнатной температуры. Во избежание этого вы можете 1–2 раза перемешать продукты в процессе приготовления.

При приготовлении мясных продуктов, например, котлет из мяса птицы, рекомендуется помещать их в паровые корзины так, чтобы они не касались друг друга и стенок корзин. Имейте в виду, что сок, выделяющийся во время готовки, будет стекать вниз, поэтому рекомендуется готовить мясо в нижней паровой корзине. Также можно делать лодочки из фольги для кусочков мяса, чтобы сок не стекал вниз.

Во время готовки разных продуктов в пароварке их запахи могут смешиваться.

Приправы, в том числе соль, рекомендуется добавлять в продукты после приготовления. Если вы приправите продукты перед приготовлением, приправы стекут в поддон вместе с образующимся в процессе работы конденсатом.

Жидкость из поддона необходимо вовремя сливать, иначе она может попасть в резервуар для воды. Это может привести к повреждению прибора.

Крупные продукты или продукты, требующие большего времени для приготовления, рекомендуется помещать в нижнюю паровую корзину. Нижняя паровая корзина получает больше пара, что увеличивает скорость приготовления продуктов. Соответственно, продукты, которые готовятся быстрее, следует помещать в верхнюю паровую корзину.

После закипания пар распределяется по паровым корзинам и прогревает продукты некоторое время: обычно это занимает 1–10 минут, в зависимости от количества паровых корзин, их заполнения и температуры продуктов.

Если вы готовите замороженные продукты, то сначала полностью разморозьте их, а потом начинайте приготовление в пароварке.

Пароварку можно использовать для подогрева пищи и стерилизации детской посуды.

Перед началом готовки тщательно проверяйте, чтобы продукты не мешали установке паровых корзин. Если паровые корзины будут установлены неплотно, появятся щели и продукты могут не приготовиться. Если паровые корзины неустойчивы, это может привести к их падению.

Варка яиц

Приготовление вареных яиц в пароварке удобно по ряду причин. Во-первых, яйца не плавают в воде — они не побьются и не потрескаются во время кипения. Во-вторых, наличие таймера позволяет точно задать время приготовления.

Установите яйца вертикально в углубления в паровые корзины. Вы можете установить в каждую паровую корзину от 1 до 8 яиц.

Задайте время приготовления:

- всмятку — 5 минут;
- в мешочек — 10 минут;
- вкрутую — 12–15 минут.

Примечание. Время приготовления может изменяться в зависимости от количества яиц, их категории и количества установленных паровых корзин.

По истечении времени таймера устройство выключится. Осторожно: яйца горячие. Вы можете извлечь яйца кулинарными щипцами (в комплект не входят) или аккуратно переложить их в кастрюлю с холодной водой.

Рецепты

Примечание. Время приготовления, указанное в рецептах, может варьироваться в зависимости от размера, расположения и свежести продуктов, а также от количества установленных паровых корзин.

Куриное филе по-итальянски с травами и картофелем

Для 1–2 порций

Время приготовления: 25 минут

Ингредиенты:

Куриное филе — 200 г

Томатный кетчуп — 2 ст. л.

Лук репчатый (среднего размера) — 1 шт.

Соль и травы — по вкусу

Приготовление:

Нарежьте куриное филе крупными кусками, посолите, приправьте травами и специями по вкусу. Перемешайте. Сделайте из кусочков фольги небольшие лодочки и уложите филе в них. Залейте кетчупом. Сверху выложите колечки лука. Следите, чтобы края лодочек были прочными и сок не протек во время приготовления. Выложите лодочки в паровые корзины. В нижнюю паровую корзину можно выложить картофель, нарезанный кубиками или ломтиками, для приготовления гарнира.

Голень куриная в соусе

Для 3 порций

Время приготовления: 40 минут

Ингредиенты:

Голень куриная (небольшая) — 6 шт.

Майонез — 2 ст. л.

Соус по-грузински или аджика — 2 ст. л.

Соль/перец — по вкусу

Приготовление:

Смешайте майонез и соус по-грузински в пропорции 1:1. Каждую голень посолите и поперчите по вкусу. Обмажьте каждую голень смесью и заверните в фольгу, оставив верх открытым. У вас должно получиться так, что каждая куриная голень лежит как бы в лодочке. Можете полить голени оставшейся смесью. Загрузите в пароварку на 40–50 минут.

Если вы хотите одновременно приготовить овощи, поместите их в пустые паровые корзины через 15–20 минут после начала приготовления куриной голени. Это можно сделать, не прерывая приготовления. Обязательно используйте для установки паровых корзин рукавицы, чтобы не обжечься.



Kitfort

Шоколадный пудинг

Для 4 порций

Время приготовления: 1 час

Ингредиенты для теста:

Масло сливочное размягченное — 100 г

Сахар (можно взять коричневый) — $\frac{2}{3}$ стакана

Яйца (крупные) — 2 шт.

Мука блинная (классическая, не на дрожжах) — $\frac{3}{4}$ стакана и 2 ст. л.

Какао-порошок — 2 ст. л.

Ингредиенты для глазури:

Темный шоколад — 200 г

Сахар — 1 ст. л.

Сливки (жирные) — 5 ст. л.

Грецкие орехи — $\frac{1}{2}$ стакана

Приготовление:

Растопите в миске шоколад, добавьте сахар, сливки, грецкие орехи и перемешайте. Смажьте маслом форму (в комплект не входит) и влейте в нее полученную глазурь.

Взбейте миксером сливочное масло с сахаром, добавьте желтки и взбейте повторно. Просейте муку, смешайте с какао и замесите тесто, постепенно добавляя муку во взбитое масло с желтками. Доведите до однородного состояния. Взбейте в пену белки и осторожно введите их в тесто так, чтобы пена не осела. Выложите тесто в форму с глазурью. Поместите форму в паровую корзину, готовьте 60–90 минут (чтобы готовить 90 минут, установите время заново по прошествии 60 минут). Следите за уровнем воды в пароварке, при необходимости долийте воду.

Груши в шоколаде

Для 4 порций

Время приготовления: 30 минут

Ингредиенты:

Груши (мягкие) — 4 шт.

Лимон — 1 долька

Темный шоколад — 80 г

Сливки 10% — 60 мл

Бадьян (звездочки) — 2 шт.

Ваниль (стручки) — 2 шт.

Приготовление:

Очистите груши и натрите их лимоном. Выложите в паровую корзину. Положите рядом с грушами бадьян и ваниль. Готовьте на пару 20–30 минут.

Разломайте шоколад на кусочки и положите в термостойкую миску. Добавьте сливки, накройте пленкой и варите на пару. Можно положить миску с шоколадом и сливками в пароварку за 10–15 минут до готовности груш. Если шоколад до конца не тает, можете перемешать его со сливками ложкой. По окончании приготовления выложите груши на блюдо. Перемешайте до однородного состояния соус и полейте им груши. Можно посыпать груши в шоколаде ореховой крошкой или кедровыми орехами. Таким же образом вы можете приготовить яблоки или другие фрукты.

Чистка и обслуживание

Перед чисткой и обслуживанием отключите устройство от сети питания и дайте ему полностью остыть. Снимите паровые корзины и поддон. Чтобы отсоединить основание от паровой корзины, переверните паровую корзину вверх дном и потяните основание в сторону от паровой корзины.

Внимание! Нагревательный элемент остывает продолжительное время после выключения прибора. Не трогайте нагревательный элемент руками до его полного остывания.

После каждого использования сливайте воду из резервуара для воды. Перед этим дождитесь остывания воды. Осторожно возьмите поддон и слейте из него жидкость, а затем наклоните корпус пароварки над раковиной и аккуратно слейте воду. Не допускайте попадания воды внутрь корпуса устройства, на регулятор или шнур питания. Периодически промывайте резервуар для воды теплой водой с неабразивным моющим средством.

Корпус пароварки протирайте влажной, а затем сухой тканью. Не погружайте пароварку и шнур питания в воду или другие жидкости.

Мойте паровые корзины, основания, чашу для риса, поддон и крышку в теплой воде, используя средство для мытья посуды и мягкую губку. Не давайте остаткам пищи засохнуть на паровых корзинах или крышке, это может привести к появлению пятен. Не используйте для мытья агрессивные моющие средства и абразивные материалы, а также посудомоечную машину. Тщательно просушивайте все части прибора после очистки.

После нескольких кипячений на нагревательном элементе может появиться налет ржавчины или белесый налет накипи — это результат использования нефilterованной воды с высоким содержанием железа и минералов. Во избежание отложения ржавчины и минералов следует использовать чистую filterованную кипяченую воду. Отложения ржавчины и минералов можно очистить с помощью лимонной кислоты. После необходимо дать пароварке хорошо просохнуть перед следующим использованием.

Чтобы очистить нагревательный элемент с помощью лимонной кислоты, сделайте следующее:

1. Залейте в резервуар для воды 1 л чистой воды с 1–2 ч. л. лимонной кислоты.
2. Соберите устройство, установив одну паровую корзину. Закройте ее крышкой.
3. Установите время таймера 10 минут с помощью регулятора.
4. Дождитесь закипания воды. Дайте воде покипеть 1–2 минуты (пароварка не должна работать все 10 минут). Лимонная кислота перемешается и растворится в воде в процессе кипения.
5. Отключите пароварку. Дождитесь, когда прибор остынет, разберите его и слейте воду.
6. Тщательно очистите и высушите все части прибора.

Уход и хранение

Храните пароварку в собранном виде в сухом и прохладном месте, недоступном для детей. Шнур питания сматывайте в отсек для хранения на дне прибора.

Если устройство не используется длительное время, уберите пароварку в коробку или пакет для защиты от пыли и грязи.

Устранение неполадок

Устройство не включается, подсветка не горит

Возможная причина	Решение
Отсутствует напряжение в сети	Проверьте напряжение в сети
Вы не установили время таймера	Прибор не включится без установленного времени приготовления
Вы установили небольшое время таймера, не сделав предварительный завод	Сначала установите регулятор на большее время, проследите, чтобы загорелась подсветка, затем переведите регулятор на нужное вам время (подсветка будет гореть). Если вы сразу установите небольшое время, таймер может не включиться. Это является особенностью работы таймеров, устанавливаемых регулятором

Пар не идет

Возможная причина	Решение
Прошло мало времени после включения устройства	Конструкция пароварки позволяет начать приготовление в течение 1 минуты после включения устройства. Однако пар распределяется по паровым корзинам еще некоторое время (1–10 минут)
Недостаточное количество воды или отсутствие воды в резервуаре	Добавьте воду в резервуар для воды, не превышая максимальную отметку
Образование накипи на нагревательном элементе	Очистите нагревательный элемент, как указано в главе «Чистка и обслуживание»

Если ваша ситуация не отображена выше, пишите нам на адрес info@kitfort.ru, приложив фотографии или видеофайлы, фиксирующие вашу проблему. Пришлите также фотографию наклейки с серийным номером, расположенной на дне или на задней части корпуса устройства.

По вопросам приобретения расходных материалов или аксессуаров пишите нам на osh@kitfort.ru.

Технические характеристики

1. Напряжение: ~220–240 В, 50/60 Гц
2. Мощность: 800–950 Вт
3. Класс защиты от поражения электрическим током: I
4. Таймер: до 60 мин
5. Емкость резервуара для воды: 1,5 л
6. Емкость паровой корзины: 3 л
7. Емкость чаши для риса: 1,5 л
8. Емкость поддона: 0,3 л
9. Внутренний размер паровой корзины: 250 × 150 × 84 мм
10. Длина шнура: 0,7 м
11. Размер устройства: 330 × 214 × 452 мм
12. Размер упаковки: 346 × 238 × 316 мм
13. Вес нетто: 2,3 кг
14. Вес брутто: 3,0 кг

Срок службы: 2 года

Срок гарантии: 1 год

Товар сертифицирован:



Производитель: Гуандун Донлим Интелиджэнт Илектрикэл Эплаенсис Ко., Лтд.
№26, Шунь Ист Роуд, Синтань Таун, Шуньдэ Дистрикт, Фошань Сити, Гуандун, Китай.

Импортер: ООО «Аэро-Трейд». 197022, г. Санкт-Петербург, ул. Инструментальная, д. 3, литера П, помещ. 3-Н.

Страна происхождения: Китай.

Уполномоченная организация для принятия претензий на территории РФ: ООО «Аэро-Трейд». 197022, г. Санкт-Петербург, ул. Инструментальная, д. 3, литера П, помещ. 3-Н.

Горячая линия производителя: 8-800-775-56-87 (пн-пт с 9:30 до 17:30 по московскому времени), info@kitfort.ru

Адреса сервисных центров вы можете узнать у оператора горячей линии или на сайте kitfort.ru

Требуется особая утилизация. Во избежание нанесения вреда окружающей среде необходимо отделить данный объект от обычных отходов и утилизировать его наиболее безопасным способом, например, сдать в специальные места по утилизации.

Месяц и год изготовления указаны на нижней стороне упаковочной коробки.

Производитель имеет право на внесение изменений в дизайн, комплектацию, а также в технические характеристики изделия в ходе совершенствования своей продукции без дополнительного уведомления об этих изменениях.

Условия гарантии

Выход пароварки из строя вследствие попадания жидкостей, порошков или посторонних предметов внутрь корпуса устройства, на регулятор или шнур питания не является гарантийным случаем.

Механическое повреждение корпуса, аксессуаров или составных частей устройства не является гарантийным случаем.

Окрашивание паровых корзин, крышки и других частей пароварки, соприкасающихся с продуктами, не считается гарантийным случаем.

Повреждение прибора вследствие образования накипи в резервуаре для воды и на нагревательном элементе не является гарантийным случаем. Во избежание этого используйте чистую фильтрованную кипяченую воду и регулярно проводите очистку прибора, как описано в главе «Чистка и обслуживание».

Меры предосторожности

Пожалуйста, внимательно прочтите инструкцию по эксплуатации. Обратите особое внимание на меры предосторожности. Всегда держите инструкцию под рукой.

1. Устройство предназначено для использования в бытовых условиях и может применяться в квартирах, загородных домах, гостиничных номерах, офисах и других подобных местах для непромышленной и некоммерческой эксплуатации.
2. Используйте устройство только по назначению и в соответствии с указаниями, изложенными в данном руководстве. Нецелевое использование устройства будет считаться нарушением условий надлежащей эксплуатации.
3. Перед подключением устройства к электрической розетке убедитесь, что параметры электропитания, указанные на нем, совпадают с параметрами используемого источника питания.
4. Для предотвращения поражения электрическим током не погружайте устройство в воду и другие жидкости.
5. Не переносите прибор, взявшись за шнур питания. Не тяните за шнур питания при отключении вилки от розетки.
6. Не используйте устройство, если шнур питания, вилка или другие части прибора повреждены. Во избежание поражения электрическим током не разбирайте устройство самостоятельно — для его ремонта обратитесь к квалифицированному специалисту. Помните, неправильная сборка устройства повышает опасность поражения электрическим током при эксплуатации.
7. Детям, людям с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, а также лицам, не обладающим достаточными знаниями и опытом, разрешается пользоваться прибором только под контролем лиц, ответственных за их безопасность, или после инструктажа по эксплуатации устройства. Не позволяйте детям играть с прибором.
8. Контролируйте работу пароварки, когда рядом находятся дети или домашние животные.
9. Не оставляйте пароварку, подключенную к сети, без присмотра. Выключите ее и отключите от сети, если не используете прибор длительное время или перед проведением обслуживания.
10. Не пытайтесь обойти блокировку включения устройства.
11. Не допускайте падения прибора и не подвергайте его ударам.
12. Храните устройство в недоступных детям местах.

13. Используйте только предлагаемые производителем аксессуары или комплектующие. Использование иных дополнительных принадлежностей может привести к поломке устройства или получению травм.
14. При использовании полностью разматывайте шнур питания, чтобы он не контактировал с корпусом, который в процессе приготовления может сильно нагреваться. Располагайте шнур так, чтобы он не мешал вашему свободному передвижению, иначе вы можете случайно перевернуть пароварку.
15. Устанавливайте прибор вдали от источников тепла.
16. Используйте прибор по назначению.
17. При повреждении шнура питания его замену во избежание опасности должны производить изготовитель, сервисная служба или подобный квалифицированный персонал.
18. Не двигайте пароварку во время работы и пока она не остыла, неосторожные движения могут привести к ожогам.
19. Будьте осторожны при наливании воды через отверстия для залива воды в поддоне, не допускайте попадания воды внутрь корпуса устройства, на регулятор и шнур питания. Для добавления воды рекомендуется использовать емкость с узким носиком. Следите, чтобы уровень воды не превышал максимальную отметку.
20. Уровень воды в пароварке не должен превышать максимальную отметку и не должен опускаться ниже минимальной отметки. Несоблюдение этого условия может привести к повреждению прибора.
21. Не включайте прибор без воды. Это может привести к повреждению устройства.
22. Устанавливайте устройство на ровную устойчивую горизонтальную сухую поверхность на расстоянии не менее 10 см от стен и других предметов и не менее 10 см от края стола. Сверху должно оставаться свободное пространство, так как пар выходит из специальных отверстий в крышке и идет вверх. Не рекомендуется устанавливать прибор под полками или рядом с другими предметами, так как пар со временем может нанести ущерб вашей мебели.
23. Используйте только чистую фильтрованную кипяченую воду. Не заливайте в резервуар для воды другие жидкости. Не добавляйте в воду соль, приправы и маринады. Это может привести к повреждению прибора.
24. После начала работы совершайте все действия с пароваркой в кухонных перчатках. Пар очень горячий!
25. Пар выходит через отверстия в крышке. Не наклоняйтесь над работающей пароваркой и не держите над ней руки, вы можете получить ожог! Снимайте крышку осторожно, на ней скапливается горячий конденсат, а из-под крышки может выйти большое количество пара.
26. Корпус, паровые корзины и другие части прибора сильно нагреваются во время работы. Нагревательный элемент остывает продолжительное время после выключения прибора. Не касайтесь горячих поверхностей руками.
27. Не допускается попадание пищи, жира или иных загрязнений в резервуар для воды. При попадании загрязнений в резервуар для воды, отключите прибор от сети питания, дождитесь его остывания, слейте воду и удалите остатки загрязнений из резервуара для воды.



28. Используйте для перемешивания лопатку на длинной ручке и держите ее в рукавицах, чтобы не получить ожог.
29. Сливайте воду из поддона и резервуара для воды осторожно, используя рукавицы. Перед сливом воды из резервуара, дождитесь остывания прибора и воды в нем. Во время снятия поддона цилиндр для пара может задеть корпус, будьте аккуратны. Несите поддон осторожно, чтобы не пролить содержимое. Рекомендуется рядом с пароваркой поставить емкость для слива жидкости.
30. Будьте осторожны при наливании воды через отверстия для залива воды в поддоне, не допускайте попадания воды внутрь корпуса устройства, на регулятор и шнур питания. Для добавления воды рекомендуется использовать емкость с узким носиком.
31. Прибор имеет нагреваемую поверхность. Лица, не чувствительные к нагреву, должны быть осторожны при пользовании прибором.
32. Если из корпуса устройства вытекает вода, прибором пользоваться нельзя.
33. Не допускайте попадания воды, порошков и посторонних предметов внутрь корпуса устройства, на регулятор или шнур питания.
34. Запрещается использовать пароварку без поддона.
35. Перед началом работы убедитесь, что все части пароварки установлены ровно и устойчиво.

IM-1





Kitfort

Приятно познакомиться, Kitfort!

Kitfort — компания-производитель бытовой техники для дома, кухни, красоты и здоровья.

Наш главный девиз — «Всегда что-то новенькое!»
В каталоге бренда вы можете найти всё необходимое для комфортной жизни: от кофемашины до робота для мойки окон. Мы постоянно обновляем и расширяем ассортимент, чтобы вы выбрали идеальный для себя вариант!

Kitfort не только предлагает качественные товары по лучшей цене, но и радует подарками, конкурсами и интересным контентом в социальных сетях.



Подписывайтесь на наши соцсети
и становитесь частью вселенной Kitfort!

8 (800) 775-56-87
info@kitfort.ru